

<<食品分析>>

图书基本信息

书名：<<食品分析>>

13位ISBN编号：9787501986859

10位ISBN编号：7501986851

出版时间：2012-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：尼尔森

页数：594

字数：883000

译者：杨严俊

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<食品分析>>

### 内容概要

《国外现代食品科技系列：食品分析（第3版）》在秉承以前版本内容及特色的基础上，更加注重知识和技术的前沿性及其在实践中的实用性，对食品分析涉及的知识面做了详实的叙述和总结，对食品科学研究者和食品行业的工作人员更具有实用性及参考价值。

## <<食品分析>>

### 书籍目录

#### 第一部分 概述

- 1 食品分析简介
- 2 美国食品分析法规与国际标准
- 3 营养标签
- 4 分析数据的评价
- 5 采样和样品制备

#### 第二部分 食品组成分析

- 6 水分和总固体分析
- 7 灰分分析
- 8 粗脂肪的分析
- 9 蛋白质的分析
- 10 碳水化合物的测定
- 11 维生素的分析
- 12 矿物质的测定

#### 第三部分 食品的化学特性和测定

- 13 pH和可滴定酸度
- 14 脂类功能特性的测定
- 15 蛋白质的分离和鉴定方法
- 16 酶在食品分析中的应用
- 17 酶联免疫
- 18 农业生物技术方法分析
- 19 食品中农药、霉菌毒素和药物残留分析
- 20 外源物质的分析
- 21 需氧量的测定

#### 第四部分 光谱法

- 22 光谱法的基本原理
- 23 紫外、可见和荧光光谱法
- 24 红外光谱
- 25 原子吸收与发射光谱法
- 26 质谱法
- 27 色谱基本原理
- 28 高效液相色谱
- 29 气相色谱

#### 第五部分 食品的物理特性

- 30 食品分析的流变原理
- 31 热分析
- 32 颜色分析

#### 缩略语表

<<食品分析>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>